

SCHEDA TECNICA



Nome: Daje Mach

Denominazione: Verduno Pelaverga DOC

Vitigno: Pelaverga Piccolo 100%

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspapigiatura e macerazione a freddo per 72 ore, con 2 rimontaggi chiusi ogni giorno in vasca d'acciaio termocontrollata. La fermentazione dura circa 9 giorni seguita da una macerazione di circa 15 giorni.

FML: in acciaio

Affinamento: 10 mesi in botti di legno di diverse capacità.

Produzione: da 800 a 1 600 bottiglie circa all'anno.

Note degustative

Colore: rosso rubino piu' o meno carico con riflessi violetti

Olfatto: intenso, fragrante, con caratterizzazione speziata

Gusto: secco, fresco, vellutato, con il retrogusto di pepe nero

Temperatura di servizio: 14-18°C

Abbinamenti consigliati: salumi, formaggi semiduri, carni bianche tipo coniglio arrosto.

Il nome: "Daje mach" in dialetto piemontese vuol dire "dacci dentro".

La Biòca S.r.l.agricola

Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA

P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465

t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: info@labioca.it; www.labioca.it

La Biòca